

УДК 338.48:640.4

Т-33

Рекомендовано до друку Науково-методичною радою Вищого навчального приватного закладу «Дніпровський гуманітарний університет» (протокол від 18.06.2026 протокол № 10).

Т-33 Теорія та практика повоєнного відновлення індустрії гостинності в Україні: матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Дніпро, 29 травня 2026 р.). Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2026. 87 с.

Збірник містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Теорія та практика повоєнного відновлення індустрії гостинності в Україні» (29.05.2026), у роботі якої взяли участь представники закладів вищої освіти та наукових установ, недержавних установ України та зарубіжних країн

Матеріали науково-практичної конференції надруковані в авторській редакції.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

докт. юрид. наук, проф. **Олег КИРИЧЕНКО** (голова); док. ек. наук, проф. **Ігор САЗОНЕЦЬ** (заст. голови); **Андрій МІРОШНИК** (секретар); канд. юр. наук **Сергій ДУБОВ**; док. ек. наук, проф. **Володимир ДЖИНДЖОЯН**; док. ек. наук, проф. **Ольга САЗОНЕЦЬ**; канд. юр. наук, доц. **Тетяна ЛЕЖНЄВА**.

© ВНПЗ ДГУ, 2026

© Автори, 2026

СУЧАСНИЙ СТАН ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ ТА У СВІТІ В УМОВАХ МІЖНАРОДНОЇ ЕКОНОМІЧНОЇ ІНТЕГРАЦІЇ

Джинджоян В.В., Берендяєв А.Р.

ОСНОВНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ЄВРОПІ..... 29

Джинджоян В.В., Пасько А.В.

ОСОБЛИВОСТІ ПЛЯЖНОГО ТУРИЗМУ В КРАЇНАХ
ПІВДЕННО-СХІДНОЇ АЗІЇ..... 32

Лисенко О.В., Джулай Т.О.

ОСОБЛИВОСТІ СТАНОВЛЕННЯ ГОТЕЛЬНИХ МЕРЕЖ В СВІТІ..... 35

Лучанська Ю.Г., Фесенко А.С.

ТРАНСФОРМАЦІЯ СФЕРИ ТУРИСТИЧНОЇ ГОСТИННОСТІ
УКРАЇНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ..... 38

Торяник В.М., Юдицька М.О.

ПЕРСПЕКТИВИ МІСЕ-ТУРИЗМУ В ЄВРОПІ..... 41

ТЕОРЕТИКО-ПРИКЛАДНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙНИХ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ В ТУРИЗМІ ТА ГОСТИННОСТІ

Гессен А.Є.

ЦИФРОВІЗАЦІЯ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ ЯК ЧИННИК ЗМІНИ
СПОЖИВЧИХ МОДЕЛЕЙ У NORECA..... 43

Груздєва О.В., Лучанська Ю.Г.

БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ: СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ..... 45

Лучанська Ю.Г., Груздєва О.В.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ РИБНИХ СТРАВ
ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ..... 48

Сазонець О.М.

ЦИФРОВА РЕПРЕЗЕНТАЦІЯ ГОТЕЛЮ FAIRMONT GRAND HOTEL
KYIV У СТРУКТУРІ ГОТЕЛЬНОГО РИНКУ УКРАЇНИ..... 52

УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Джусов О.А.

МЕТОДИ АНАЛІЗУ РИНКУ АКЦІЙ ТРАНСПОРТНИХ КОМПАНІЙ.. 54

Лисенко О.В., Половний А.В.

РОЗВИТОК МЕРЕЖІ ГОТЕЛІВ MARRIOTT..... 56

4. Damodaran S., Parkin K. L. Fennema's Food Chemistry. 6th ed. Boca Raton: CRC Press, 2023. 1120 p.

Лучанська Юлія Геннадіївна

викладач кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу
Дніпровського гуманітарного університету
ORCID: 0009-0005-8234-6965

Груздєва Олена Володимирівна

кандидат хімічних наук, доцент,
доцент кафедри технології
неорганічних речовин та екології
Українського державного університету
науки і технологій
ORCID: 0000-0002-6928-7092

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ РИБНИХ СТРАВ ЯК ЧИННИК ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ

У сучасних соціально-економічних умовах України розвиток закладів ресторанного господарства та сфери гостинності супроводжується низкою викликів, пов'язаних із необхідністю забезпечення стабільної якості та безпечності харчової продукції. Водно час, зростання вимог споживачів до безпечності, харчової цінності та органолептичних характеристик страв стимулює необхідність впровадження сучасних інноваційних технологій виробництва продукції в закладах гостинності.

Особливе місце в асортименті сучасних ресторанів посідають страви з риби, які відзначаються високою біологічною цінністю, значним вмістом повноцінних білків, незамінних амінокислот, мінеральних речовин, вітамінів та омега-3 поліненасичених жирних кислот [1]. Особливе значення рибної продукції зумовлене високим вмістом омега-3 жирних кислот, які відіграють важливу роль у підтриманні функціонування серцево-судинної та нервової систем людини, сприяють покращенню пам'яті, концентрації уваги та інших когнітивних функцій організму. Крім того, регулярне споживання продуктів, багатих на омега-3 жирні кислоти, позитивно впливає на психоемоційний стан людини, сприяючи регуляції нейромедіаторних процесів та підвищенню стійкості організму до стресових навантажень [2-5]. Це набуває особливої актуальності для населення України в умовах повномасштабної збройної агресії Російської Федерації, коли збереження фізичного здоров'я, психоемоційної рівноваги та працездатності є важливими складовими

забезпечення якості життя. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, в умовах воєнних конфліктів значно зростає ризик розвитку тривожних розладів, депресії та інших психічних порушень, що обумовлює необхідність забезпечення населення повноцінним і збалансованим харчуванням як одного з важливих чинників підтримання фізичного та психічного здоров'я [6]. У зв'язку з цим важливим чинником підтримання фізичного здоров'я, психоемоційної стійкості та працездатності є достатнє надходження до організму есенціальних нутрієнтів, зокрема омега-3 поліненасичених жирних кислот.

Водночас рибна сировина належить до швидкопсувних продуктів і є надзвичайно чутливою до впливу температурних режимів та технологічних процесів обробки. Порушення умов зберігання або недосконалість технології приготування можуть призводити до погіршення органолептичних показників, зниження харчової цінності та безпечності готової продукції. Саме тому удосконалення технологій приготування рибних страв є важливим напрямом розвитку сучасного ресторанного господарства та підвищення конкурентоспроможності закладів сфери гостинності.

Якість рибних страв значною мірою залежить від способу теплової обробки. Традиційні методи приготування, зокрема смаження, запікання та обробка парою за високих температур, можуть призводити до втрати вологи, денатурації білків, руйнування вітамінів та окиснення ліпідів. У процесі тривалого нагрівання змінюється структура м'язової тканини риби, що впливає на консистенцію, соковитість та смакові властивості готової страви. А надмірна тепла обробка може сприяти утворенню небажаних сполук і зниженню харчової цінності продукції [8-10].

Тому значна увага приділяється пошуку інноваційних методів обробки рибної сировини, які забезпечують максимальне збереження її харчової цінності. Однією з таких технологій, яка все більше набуває використання у закладах ресторанного господарства є *sous-vide*, що передбачає приготування продуктів у вакуумному пакуванні за відносно низьких температур та точним контролем температури. Цей метод забезпечує рівномірну теплову обробку, сприяє збереженню структури білків, соковитості та біологічно активних речовин. З одного боку вакуумне середовище суттєво сповільнює процес окиснення ліпідів. Ліпіди м'язової тканини морських продуктів характеризуються високим вмістом, поліненасичених жирних кислот, і відповідно, підвищеною схильністю до окислення. Без відповідної технологічної обробки буде спостерігатися погіршення сенсорних і харчових властивостей продукції, розвитку прогірклого смаку та появи небажаних сторонніх ароматів.

З іншого боку, застосування контрольованих низькотемпературних режимів теплової обробки дозволяє мінімізувати втрати вологи рибної

сировини порівняно з традиційним приготуванням парою за високих температур. Це обумовлено зменшенням інтенсивності випаровування води та відсутністю значної усадки міофібрилярних білків, яка є однією з основних причин погіршення вологоутримуючої здатності м'язової тканини. Завдяки збереженню взаємодії між білками та водою підтримується висока вологоутримуюча здатність міофібрил, що сприяє збереженню природної соковитості, покращенню текстурних характеристик і підвищенню споживчих властивостей готової рибної продукції [11-13].

Ще більш перспективним з точки зору підвищення якості рибних страв та раціонального використання енергетичних ресурсів є застосування пароконвекційного обладнання у закладах ресторанного господарства та сфері гостинності. Поєднання насиченої пари та конвекційного нагрівання забезпечує рівномірний розподіл тепла в продукті, сприяє збереженню його соковитості, текстурних характеристик і харчової цінності завдяки чому зменшуються втрати біологічно активних речовин, уповільнюються процеси окиснення ліпідів та краще забезпечується збереження органолептичних показників риби порівняно з традиційними способами теплової обробки. Крім того, застосування пароконвекційного обладнання забезпечує не лише підвищення якості готової продукції, а й зростання енергоефективності технологічних процесів. Завдяки можливості гнучкого налаштування параметрів теплової обробки відповідно до властивостей сировини та характеристик страв досягається зменшення споживання електроенергії на 4,6–22,4 %. Це обумовлює доцільність широкого використання пароконвектоматів у закладах ресторанного господарства як ефективного засобу забезпечення високої якості продукції та раціонального використання енергетичних ресурсів [14].

У сучасній сфері гостинності якість харчової продукції є одним із ключових чинників формування конкурентних переваг закладу. Споживачі дедалі частіше надають перевагу стравам, приготованим із використанням інноваційних технологій, які забезпечують збереження харчової цінності та натуральних властивостей продуктів. Особливо актуальним це є для рибних страв, які характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю, але водночас є чутливими до умов зберігання та технологічної обробки.

Встановлено, що традиційні методи теплової обробки можуть призводити до значних втрат вологи, руйнування термолабільних біологічно активних речовин, окиснення ліпідів та погіршення органолептичних показників готової продукції. У зв'язку з цим перспективним напрямом удосконалення технологій приготування рибних страв є використання сучасних низькотемпературних методів обробки. Крім того, це дозволяє оптимізувати виробничі процеси у закладах ресторанного господарства. Використання автоматизованого обладнання забезпечує стабільність

технологічних режимів, скорочує втрати сировини та підвищує ефективність роботи персоналу.

Отже, впровадження сучасних технологій приготування рибних страв, зокрема sous-vide та пароконвекційної обробки, є ефективним засобом забезпечення високої якості продукції, збереження її харчової цінності, покращення споживчих властивостей та підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства і сфери гостинності в сучасних умовах.

Список використаних джерел та літератури:

1. Бойко М. Г., Левицька І. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2021. 368 с.
2. Polokowski AR, Shakil H, Carmichael CL, Reigada LC. Omega-3 fatty acids and anxiety: A systematic review of the possible mechanisms at play. *Nutr Neurosci*. 2020 Jul;23(7):494-504. doi: 10.1080/1028415X.2018.1525092. Epub 2018 Sep 28. PMID: 30264663.
3. Giles GE, Mahoney CR, Urry HL, Brunyé TT, Taylor HA, Kanarek RB. Omega-3 fatty acids and stress-induced changes to mood and cognition in healthy individuals. *Pharmacol Biochem Behav*. 2015 May;132:10-19. doi: 10.1016/j.pbb.2015.02.018. Epub 2015 Feb 27. PMID: 25732379.
4. Parastouei, K., Rostami, H. & Chambari, M. The association between a priori dietary patterns and psychological disorders in military personnel. *BMC Psychiatry* 23, 203 (2023). <https://doi.org/10.1186/s12888-023-04650-x>
5. Iryna Halabitska, Pavlo Petakh, Mykhailo Buchynskyi, Iryna Kamyshna, Oleh Lushchak, Oleksandr Kamyshnyi doi: <https://doi.org/10.1101/2025.07.16.25331658>
6. WHO. URL: <https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/mental-health-in-emergencies>
7. Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Харчова хімія : навчальний посібник. Одеса : Друк, 2020. 432 с.
8. Uran H, Gokoglu N. Effects of cooking methods and temperatures on nutritional and quality characteristics of anchovy (*Engraulis encrasicolus*). *J Food Sci Technol*. 2014 Apr;51(4):722-8. doi: 10.1007/s13197-011-0551-5. Epub 2011 Oct 11. PMID: 24741166; PMCID: PMC3982018.
9. Sook Chin Chew, Yu Hsuan How, Lee Sin Chang, Choon Hui Tan, Calvin Meng Jun Chuo, Stephenie Yoke Wei Wong, Pascal Degraeve, Kar Lin Nyam, The impact of cooking methods on the physical, sensory, and nutritional quality of fish, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Volume 38, 2024, 101061, ISSN 1878-450X, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101061>.
10. Sook Chin Chew, Yu Hsuan How, Lee Sin Chang, Choon Hui Tan, Calvin Meng Jun Chuo, Stephenie Yoke Wei Wong, Pascal Degraeve, Kar Lin Nyam, The impact of cooking methods on the physical, sensory, and nutritional quality of fish, *International Journal of Gastronomy and Food*

Science, Volume 38, 2024, 101061, ISSN 1878-450X, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101061>.

11. Serap Coşansu, Sühendan Mol, Güliz Haskaraca, Sous-vide cooking: Effects on seafood quality and combination with other hurdles, International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 29, 2022, 100586, ISSN 1878-450X, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100586>.
12. Yang, L., Li, Z., Xie, T., Feng, J., Xu, X., Zhao, Y., & Gao, X. (2023). Effects of Sous-Vide on Quality, Structure and Flavor Characteristics of Tilapia Fillets. *Molecules*, 28(24), 8075. <https://doi.org/10.3390/molecules28248075>
13. Romanenko R., Rasulov R., Romanenko O. (2021). Method of express diagnostics of fish semi-finished products. *Товари і ринки*. 2021. №2. С.53-62. DOI: 10.31617/tr.knute.2021(38)05

Сазонець Ольга Миколаївна

доктор економічних наук, професор,

професор кафедри туристичного та

готельно-ресторанного бізнесу

Дніпровського гуманітарного університету

ORCID: 0000-0001-6521-7815

ЦИФРОВА РЕПРЕЗЕНТАЦІЯ ГОТЕЛЮ FAIRMONT GRAND HOTEL KYIV У СТРУКТУРІ ГОТЕЛЬНОГО РИНКУ УКРАЇНИ

Сучасний готельний бізнес дедалі більше залежить не лише від фізичної якості послуг, а й від того, як заклад представлений у цифровому середовищі. Для потенційного гостя сайт готелю, сторінки в міжнародних системах бронювання, цифрові карти, відгуки, фотографії номерів, інформація про сервіси та онлайн-доступність стають першою точкою контакту з підприємством гостинності. Саме тому аналіз готелю через відкриті інтернет-дані дозволяє оцінити не тільки його матеріальну інфраструктуру, а й комунікаційну стратегію, ринкове позиціонування та рівень довіри до бренду.

Об'єктом цього аналізу обрано Fairmont Grand Hotel Kyiv — п'ятизірковий готель міжнародного рівня, розташований у центральній частині Києва, на Подолі, поблизу набережної Дніпра. Цей готель є показовим прикладом преміального сегмента українського ринку гостинності, оскільки поєднує історично значущу локацію, міжнародний бренд, розвинену сервісну інфраструктуру та активну цифрову присутність. Інформація про готель доступна на офіційному сайті Fairmont, у системі Ассор, на туристичних платформах і в картографічних сервісах, що створює достатню базу для описового академічного аналізу.

Fairmont Grand Hotel Kyiv позиціонується як готель високого класу, орієнтований на ділових гостей, іноземних туристів, учасників офіційних